



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



## Terrine de foie gras maison

Il y a mille façons de préparer une terrine de foie gras : au torchon, au micro-ondes, au bain-marie...

J'ai choisi, cette année, une méthode au four toute simple (mais vous me connaissez maintenant) trouvée sur Cuisine Plurielle mais un peu modifiée à ma façon.

Nous l'avons dégusté au réveillon de Noël avec une tranche de foie gras poêlé, une tranche de brioche maison et une petite compotée de mangue à la vanille.



### INGREDIENTS :

- 1 foie gras cru de canard d'environ 500g
- 1/2 litre de lait
- 8 g de sel fin
- 1/2 càc de poivre blanc moulu
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- 1 à 2 càs de Porto blanc

### PREPARATION :

Sortir le foie gras du réfrigérateur. Le mettre dans un plat et le couvrir d'un mélange de lait et eau.

Commencer à le dénervé ou plus exactement le déveiner.

Séparer les deux lobes et enlever soigneusement toutes les veines de chaque lobe en partant du centre. Vous pouvez vous aider d'un petit couteau.

Ne pas s'inquiéter si le foie se retrouve en charpie, lors de la cuisson, il va se reconstituer.

Mélanger soigneusement le sel et les épices et en saupoudrer le foie. Arroser de Porto.

Refermer le foie sur lui même et le déposer dans une terrine, le beau côté du grand lobe vers le haut.

Filmer au contact avec du film alimentaire et laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, sortir le foie du réfrigérateur, enlever le film.

Préchauffer le four à 90°C.

Faire cuire à découvert pendant une trentaine de minutes. Dès que le foie est cuit,

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



des gouttes de graisse perlent à la surface.

Le laisser refroidir à l'air libre pendant 30 mn, vider un peu de graisse si nécessaire.

Mettre le couvercle de la terrine et laisser quelques heures au réfrigérateur.

Le démouler, passer une lame de couteau sur les côté et placer la terrine quelques secondes sur une plaque chaude. L'emballer dans du film alimentaire puis dans de l'aluminium de façon bien étanche et attendre au moins 48h avant de le déguster. Il sera alors très facile à découper en belles tranches.